

This Page Is Inserted by IFW Operations
and is not a part of the Official Record

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images may include (but are not limited to):

- BLACK BORDERS
- TEXT CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- FADED TEXT
- ILLEGIBLE TEXT
- SKEWED/SLANTED IMAGES
- COLORED PHOTOS
- BLACK OR VERY BLACK AND WHITE DARK PHOTOS
- GRAY SCALE DOCUMENTS

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

**As rescanning documents *will not* correct images,
please do not report the images to the
Image Problems Mailbox.**

SWEDEN
PATENT AND REGISTRY OFFICE
PATENT DOCUMENT NO. 500,872 C2

Int. Cl.⁵: F 24 C 15/16
A 47 J 37/04
A 23 L 1/216

Filing No.: 9301851-3

Filing Date: May 28, 1993

Patent granted: September 19, 1994

Application made public: September 19, 1994

Starting Date: May 28, 1993

Application received as:

- ☒ Swedish patent application
- ☐ Completed international patent application with number
- ☐ Converted European patent application with number

SYSTEM FOR HEAT TREATMENT OF FOOD (E.G. FRENCH FRIES) WITH HOT AIR

Grantee: Hackman Storkök
Jakobsdalsvägen 12, 126 53
Hägersten, SE

Inventor: Jan Buhre
Göteborg [Gothenburg], SE

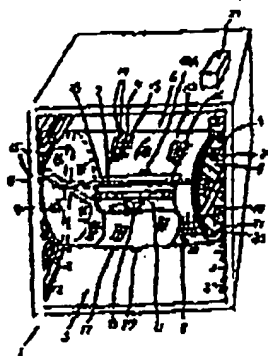
Agent: Cegumark

Publications Cited: US 4,157,061 (99:352)
US 5,134,927 (99:427))

Summary

The present invention concerns a system for inserting food, primarily french fries, into a container drum (5) with air holes (4) that can be driven and accepted into a oven (1) operating with hot air (2), with the axis of rotation (7) of the drum extending essentially horizontally.

Along the circumference of the container drum (5), at the periphery of one end, there is a ring (20) with axially directed carriers (21) arranged to extend to connect with the drum (5). A rotating drive part (22), which has a number of pin-shaped drive elements (23) that can be accepted into the space (24) between said carriers (21) are preferably arranged permanently inside said oven space (3) at the edge of one side wall (26) of the oven.



The present invention concerns a system for placing food, comprising french fries or other products produced from potatoes or food that has been pre-treated with frying fat, into a container drum that can be driven and accepted into an oven heated with hot air, whose axis of rotation of the drum extends essentially horizontally, and that is adapted for the heat-treatment of the food in question in an insertion space.

Normally, french fries of the type consisting of sticks of scrubbed potatoes or formed from mashed potatoes that are thereafter deep-fried for a short time before the product is frozen are deep-fried in oil to make a finished product then heated in a conventional oven on a plate just before being eaten. It is important to take great care with the flammable deep fat, especially on board a ship or in any other place where fire can cause danger to many lives. Moreover, french fries become greasy because of being deep fried in fat, which, due to the expense, is used many times resulting in the deep fat becoming dirty, so that the product tastes rancid and old and can also spread infection.

When heated on a plate in an oven that operates with a conventional electrically driven radiating element, the french fries must be stirred and turned over from time to time with a ladle, etc., which is inconvenient partly because of the hot radiating element and partly because care must be taken not to damage the soft french fries.

A system has been previously known from US-A-5,134,927 that makes it possible to effectively produce primarily french fries safe from fire, in a wholesome manner and with satisfactory taste by loading the food in question into a rotatable container drum provided with air holes that can be accepted into an oven heated with hot air. The container drum is driven at the time of insertion so as to rotate about an essentially horizontal axis of rotation.

Said container system is driven by means of a chain-drive device and is accepted into a treatment space designed to be subjected to high heat, which, among other things, causes difficult drive conditions. Therefore, it is not possible to use said system in a conventional hot-air oven without significantly changing the oven in order to drive the drum and without making it necessary to have great precision in the drive element.

The main goal of the present invention is thus to provide a system of the type given above that solves said problem of creating a system for effectively inserting food, consisting of french fries or other products produced from potatoes or foods that are pre-treated with deep fat, in a wholesome manner and with good taste, in a container adapted for heat treatment of the food in question in an insertion space. The system should be simple and effectively solve the problems mentioned above with simple, functioning main parts that are already in the system, without an expensive thorough reconstruction of the oven.

Said goal is achieved by a system according to the present invention, which is primarily characterized by the fact that along the circumference of the container drum, at the periphery of one end thereof, there is a ring with axially directed carriers arranged to extend and connect with the drum, whereby a rotating drive element, which has a number of pin-shaped drive elements that can be inserted into the space between said carriers is arranged, preferably permanently, inside said oven space at the edge of a side wall of the oven.

The present invention will be described in the following, and an embodiment example will be presented with reference to the attached figures, in which:

Figure 1 shows a view of a hot-air oven with an insertion system for french fries in the ready state,

Figure 2 shows a front view of the system,

Figure 2A shows a side view of the system,

Figure 3 shows a side view of the drum, and

Figure 4 shows a top view of a stop for the drum.

Inside the oven 1, preferably conventional, which is arranged to heat up the space 3 in the oven 1 with hot air 2 and to heat-treat the food, there is a container drum 5 with air holes 4, that can be driven and accepted. In the shown system 6, it is intended for the insertion of food consisting of french fries or other products produced from potatoes or food that has been treated with deep fat. It is primarily intended to accept french fries into said container drum 5 that

functions as an acceptance container for heat treatment in said hot-air oven 1, which is provided with an insertion space.

The axis of rotation of the drum 7 extends essentially horizontally.

Between the opposite ends 8, 9 of the preferably cylindrical container drum and the mantle surface connecting its circumferential edges 8A, 9A, a food-insertion space 11 is formed in the drum and intended to accept french fries 12, etc. Air holes 4 extend into said space 11 from the outside of the drum both along the surface of the mantle 10 of the drum and along both ends 8, 9 of the drum.

The drum 5 can preferably be made of stainless steel wire 14 in the form of a net 13, with said openings 14 extending between wires 14. Reinforcement 15 is added, for example, in a cross shape, and a bearing axle 16, which extends through the entire drum 5 and connects the ends 8, 9 to each other, so as to be able to support the drum 5 thereby.

In order to make access to the inner acceptance space 11 of the drum possible from outside the drum, an opening 7 is provided with a connecting device 18 arranged to extend through the surface of the mantle 10. The connecting part preferably consists of a door 17 that is mounted so as to swing, and it is provided with a lock 19, 19A to lock the door 17 in a closed position or, preferably, to automatically to open the door 17.

The drum 5 is designed to be driven by means of a ring 20 along the circumference of the container drum 5 at the periphery of one end 9, which has a number of axially directed carriers 21 arranged to extend to connect with the drum 5.

With said drive ring 20, there is a drive part 22 that has a number of pin-shaped drive elements 23 that can be accepted into the space 24 between said carriers 21 at the ring 20, preferably arranged permanently inside said oven space 3.

Preferably, the drive part 22 is provided in a region 25 along one side wall 26 of the oven and up to the oven [interior].

When a motor unit, not shown in the diagrams, in a structure 27 on the oven 1 is driven, the drive part 22 is driven with its drive element 23 to be accepted into the corresponding space 24 between the carriers 21 and thereby makes the drive ring 20 rotate the drum 5 in the desired rotation direction 28, 29.

No great precision of the pin-shaped drive elements 23 is required to enable them to cooperate with the drive ring 20 without a great amount of play between the drive elements 23 and the carriers 21 and to function satisfactorily.

The drum 5, accepted inside the oven 1 so as to be removable, is preferably of the type called gastronomically-adapted, and it has sliding elements 32, 33 arranged at the extremities 30, 31 at the ends 8, 9 of the axle 16 extending through the drum 5 to cooperate with slides 36, 37 extending along corresponding ends of the oven sides 34, 35. Said slides 36, 37 usually function

as position guides for plates that are brought into the oven 1 for e.g. baking purposes, heating purposes, etc., and they are removable if the corresponding side ends 34; 35 need to be rinsed, washed, etc.

A sliding element 33 provided with a stop element 38 can be operated manually by means of a spring-operated locking arm 39 that is arranged so as to be removable from the locked rotatable position, I, of the container drum 5, as shown, e.g., in Fig. 2 [sic; 4] in an oven 1. A hollow space 40 in the stop element 38 can cooperate with a suitable pin 40A projecting from the side wall 26 of the oven, and the stop element 38 can be uncoupled from meshing with it by means of a swing device on the locking arm 39, which works by a spring 41.

Finally, in order to achieve effective mixing of said french fries, etc., 12, the drum has in its mounting space 11 a number of tumblers 42 with cross-rotation directions 28, 29 extending across the drum 5, for example in the form of triangular plates. As the drum 5 rotates, said tumblers 42 mix the french fries 12 effectively.

A procedure for inserting food 12, consisting of french fries or other products produced from potatoes or food that has been pre-treated with deep fat, into an acceptance container 5 adapted for heat-treatment of the food 12 in question, into an insertion space 1 consists, according to the present invention, of loading french fries 12 with any quantity, e.g. 5-8 kilos, into a rotatable container drum 5 that has a number of air holes 4.

Said drum 5 is accepted into an oven 1 that is heated with hot air 2.

When the food 12 has been loaded, the container drum 5 is rotated 28, 29 about an essentially horizontal axis of rotation 7.

In this way, hot air 2 is primarily supplied in the direction toward the ends 8, 9 of the container drum in order to flow through it. The drum 5 is driven in this case to rotate in the planned direction 28, 29. The drum 5 and the space 3 around the drum only have to be filled with hot air for the heat treatment if the time to heat the french fries 12 is taken into account, e.g. 5-10 minutes without adding any fat after deep frying.

When the insertion is complete, a lock 19, 19A can be allowed to "automatically" open, for example, the closing part 17 for the drum 5 to and to release the finished french fries 12 as the container drum runs. For example, an insertion plate can be placed under the drum 5 onto which the french fries 12 fall automatically as the drum 5 rotates, for subsequent serving after heat-treating in the oven 1.

Thus it is possible to place french fries and similar things in a rotating drum without using a deep-frying bath, which is both flammable and unwholesome.

A drum 5 according to the above for inserting french fries can be taken out of the hot-air oven 1 after the lock 38 is released and the slide elements 32, 33 are pulled along the appropriate

36, 37 slides in the oven 1, e.g. for cleaning or when the oven 1 is to be used for other food treatment than according to what is stated above.

The invention is not limited to what has been stated above or shown in the diagrams, but it can be varied within the scope of the patent claims without leaving the essence of the invention.

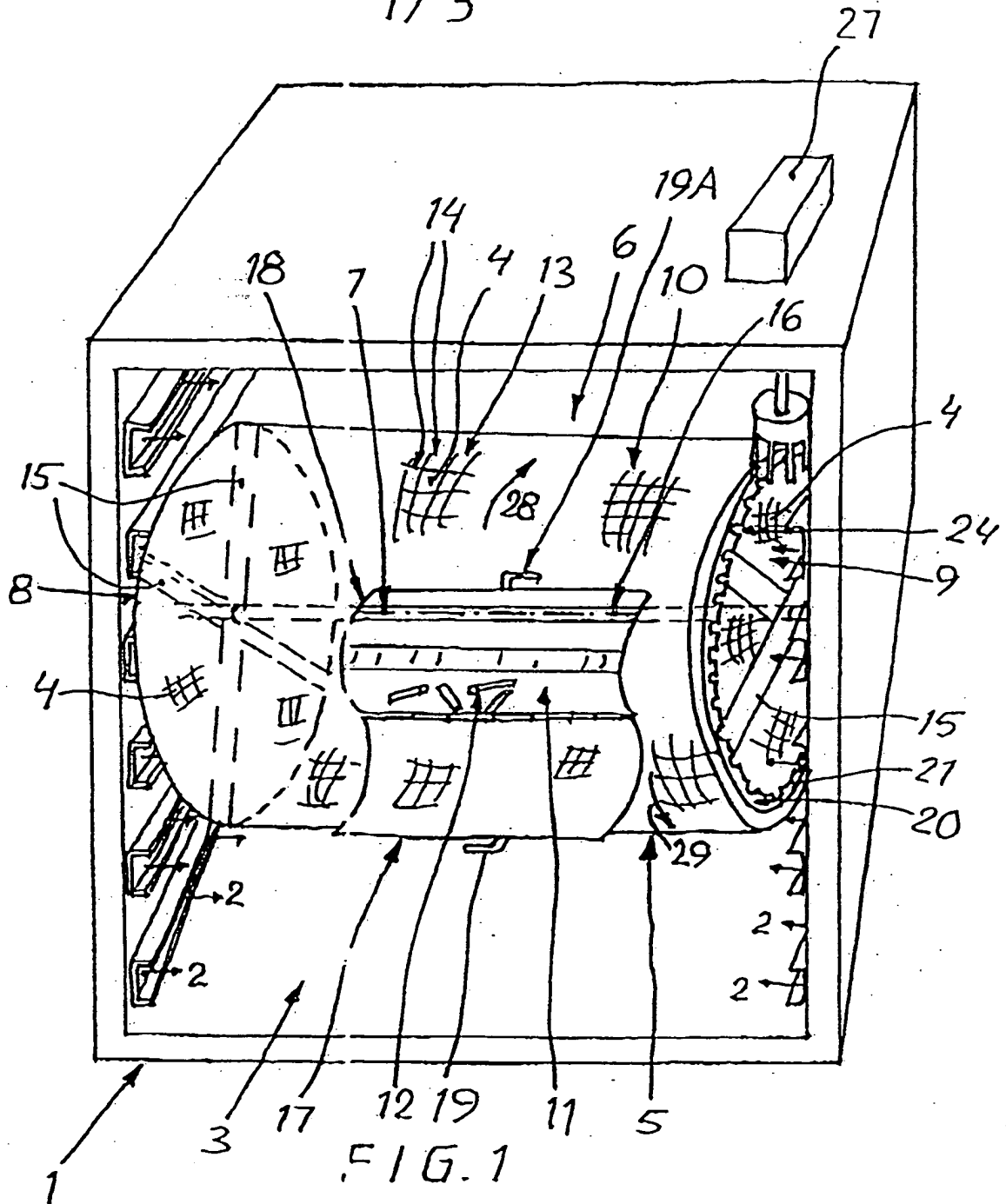
Claims

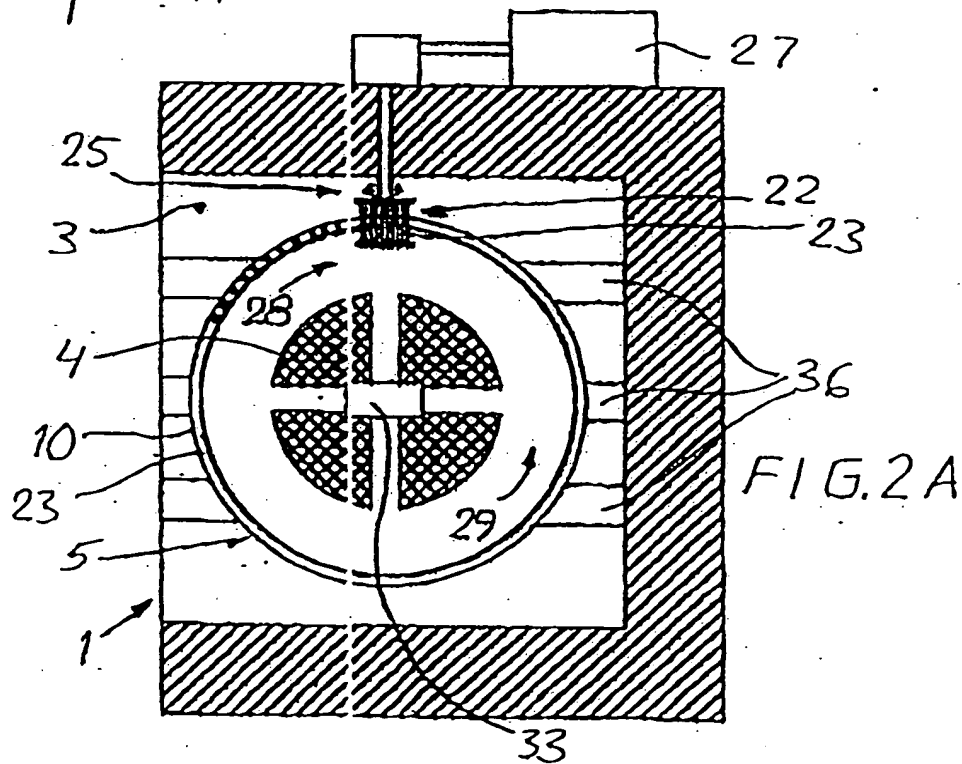
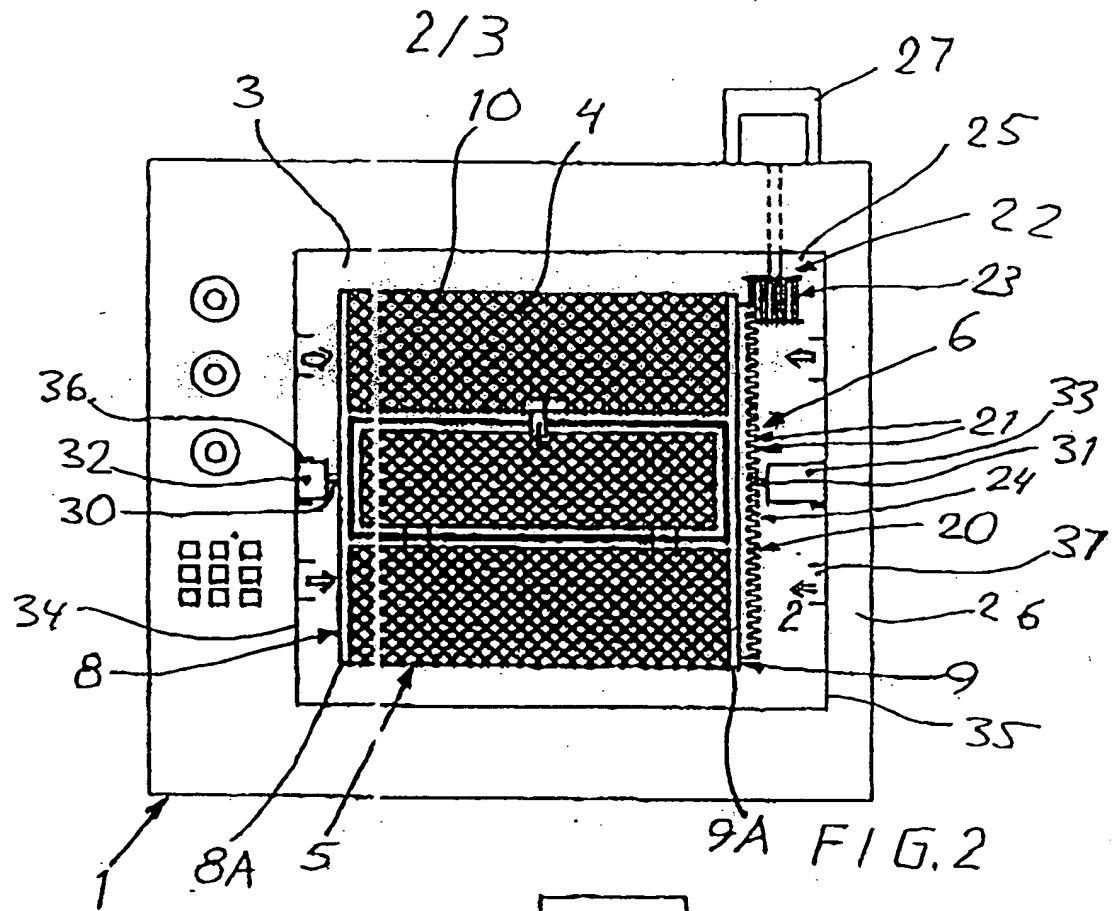
1. A system for inserting food, comprising french fries (12) or other products produced from potatoes or food that has been pre-treated with deep fat, into a container drum (5) that has air holes (4) and that can be driven into the interior of an oven (1), which is heated with hot air (2), whose axis of rotation (7) of the drum extends essentially horizontally, and that is adapted for heat treatment of the food in question in an insertion space (3), characterized by the fact that along the circumference of the container drum (5) and the periphery of one end, there is a ring (20) with axially directed carriers (21) arranged to extend to connect with the drum (5), whereby a rotatable drive part (22) that has a number of pin-shaped drive elements (23) can be accepted into the space (24) between said carriers (21), and is arranged, preferably permanently, in the interior of said oven (3) in a region of a side wall (26) of the oven.

2. A system according to Claim 1, characterized by the fact that the cylindrical container drum (5) has air holes (4) both along its mantle surface (10) and along both of its ends (8, 9).

3. A system according to Claim 2, characterized by the fact that an opening (18) is provided with closing part (17) and is arranged to extend through the mantle surface (10).

1/3





3/3

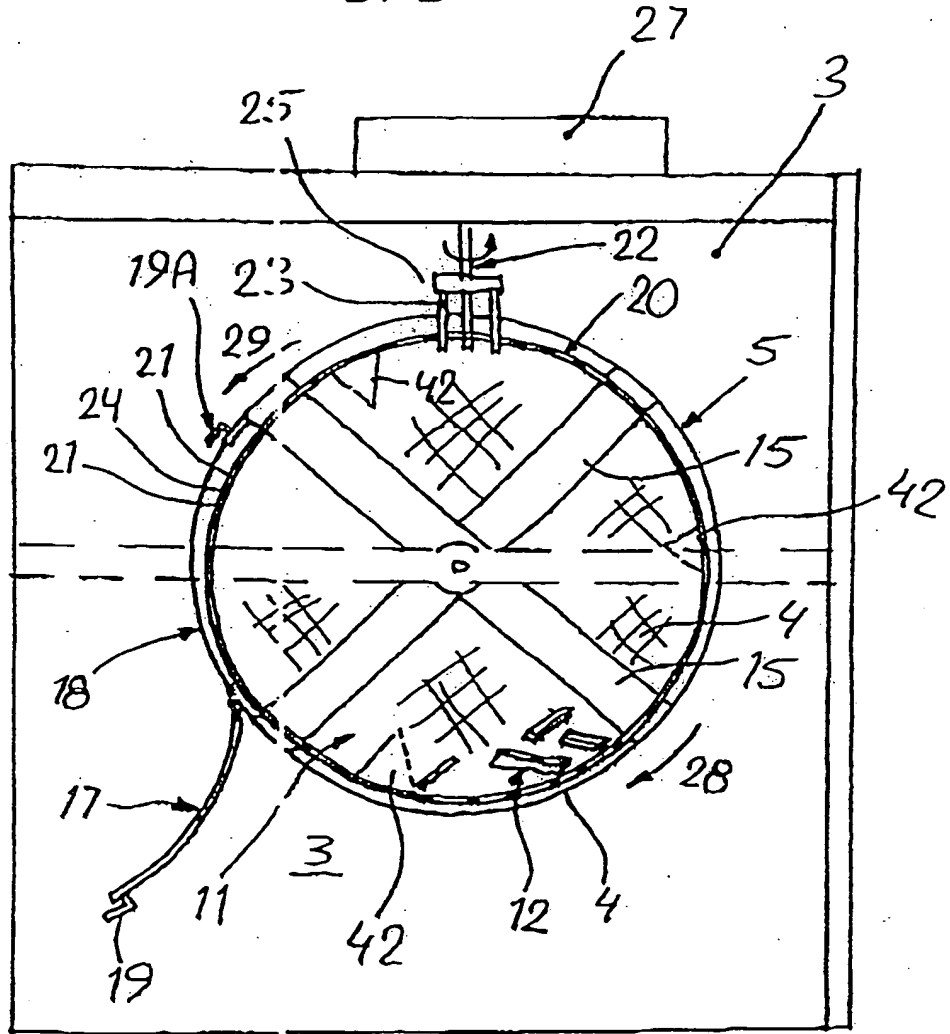


FIG. 3

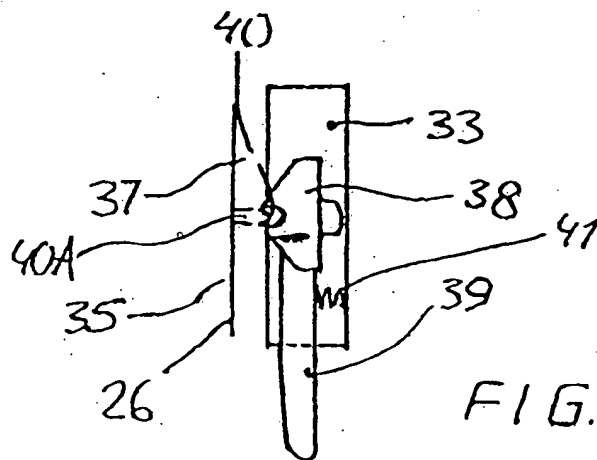


FIG. 4

SVERIGE

(12) PATENTSKRIFT

(13) C2

(11) 500 872

(18) SE

(51) Internationell klass 5

F24C 15/16, A47J 37/04

/' A23L 1/216



PATENT- OCH REGISTRERINGSVERKET

(45) Patent meddelat 1994-09-19

(41) Ansökan allmänt tillgänglig 1994-09-19

(22) Patentansökan inkom 1993-05-28

(24) Löp dag 1993-05-28

(62) Sökningsnummer

(86) Internationell ingivningsdag

(86) Ingivningsdag för ansökan

(83) Deposition av mikroorganism

(30) Prioritetsuppgifter

(21) Patentansöknings-
nummer 9301851-3

Ansökan inkommen som:

☒ svensk patentansökan
☐ till följd internationell patentansökan
 med nummer

☐ omvandlad europeisk patentansökan
 med nummer

(73) PATENTHAVARE Hackman Sörkök AB, Jakobsdalsvägen 12 126 53 Hägersten SE

(72) UPPFINNARE Jan Buhre, Göteborg SE

(74) OMBUD Cegunmark AB

(54) BENÄMNING Anordning för värmebehandling av livsmedel (t ex pommes frites) med varmluft

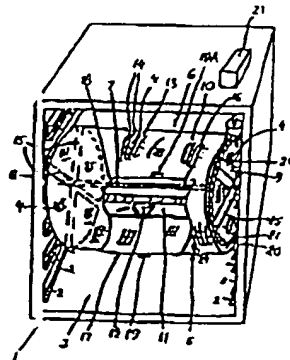
(56) ANFÖRDA PUBLIKATIONER:

- US 4 157 061 (99:352), US 5 134 927 (99:427)

(57) SAMMANDRAG:

Föreliggande uppfinning avser en anordning för tillagning av livsmedel, i första hand pommes frites i en med luftgenomsläppsöppningar (4) uppvisande behållartrumma (5), som är drivbart mottagbar invändigt i en med varmluft (2) fungerande ugn (1) med trummans rotationsaxel (7) sträckande sig huvudsakligen horisontellt.

Utmed omkretsen av behållartrumman (5) vid ena gavelns periferi är en ring (20) med axiellt riktade medbringare (21) anordnade att sträcka sig förbunden med trumman (5). En roterbar drivdel (22), som uppvisar ett antal tappliknande drivorgan (23) mottagbara i utrymmen (24) mellan sagda medbringare (21), är företrädesvis permanent anordnad invändigt i sagda ugnsutrymme (3) vid området av en ugnssidovägg (26).



S 0002614

Föreliggande uppfinning avser en anordning för tillagning av livsmedel, utgörandes av pommes frites eller andra av potatis framställda produkter eller livsmedel som är förbehandlade med flotttyr, i en med luftgenomsläppsöppningar uppvisande behållartrumma som är drivbart mottagbar invändigt i en med varmluft fungerande ugn med trummans rotationsaxel sträckande sig huvudsakligen horisontellt, anpassad för värmebehandling av livsmedlet ifråga i ett tillagningsutrymme.

Normalt tillagas pommes frites, av det slag som består av i stavar skurna potatis eller av potatismos formade stavar och som därefter under kort tid är flotttyrkokta före infrysning av produkten, genom att i olja flotttyrkokas till färdig produkt just innan de avses ätas eller att de värmes i en konventionell ugn på en plåt. Därvid är det viktigt att iakttaga stor försiktighet med den brandfarliga flotttyren, speciellt ombord på fartyg och andra platser där eld kan orsaka fara för många liv. Vidare blir pommes friten fet på grund av den feta flotttyren, vilken är dyrbar och därför användes många gånger och under lång tid vilket kan orsaka nedsmutsning av flotttyren så att produkten smakar härsket och gammalt och till och med kan sprida smitta.

Vid uppvärmning på plåt i ugn som verkar med konventionella eldrivna strålningselement måste pommes friten röras om och vändas då och då med en slev, etc. vilket är besvärligt, dels på grund av de varma strålningselementen och dels på grund av att försiktigheten måste iakttagas för att inte skada de mjuka pommes friten.

- Genom US-A-5,134,927 är en anordning förut känd som möjliggör att framställa i första hand pommes frites effektivt, brandsäkert, hälsomässigt och smakmässigt tillfredsställande genom att man fyller livsmedlet ifråga i en roterbar, med luftgenomsläppningsöppningar uppvisande behållartrumma, som är mottagbar invändigt i en med varmluft fungerande ugn och att vid tillagningsskedet behållartrumman drives att rotera kring en i huvudsak horisontell rotationsaxel.

Drivningen av sagda behållaranordning sker medelst kedjedrivmedel som mottages invändigt i ett avsett behandlingsutrymme som påverkas av stark värme, vilket bl.a. ger svåra drivförhållanden här för. Dessutom möjliggöres ej sagda anordning att nyttjas vid en

500 872

konventionell varmluftsugn utan stora omändringar av ugnen för att kunna driva trumman, och utan krav på stor precision hos drivorganen.

Huvudändamålet med föreliggande uppfinning är således i första hand att åstadkomma en anordning av ovan angivet slag som effektivt, brandsäkert, hälsomässigt och smäckmässigt löser sagda problem att åstadkomma en anordning för tillagning av livsmedel, utgörandes av pommes frites eller andra av potatis framställda produkter, eller livsmedel som är förbehandlade med flotttyr i matlagningsbehållare anpassad för värmebehandling av livsmedlet ifråga i ett tillagningsutrymme, och som enkelt och effektivt löser bl.a. de ovan sagda problemen, samt med enkla och redan fungerande huvuddelar som ingår i anordningen utan fördyrande väsentliga ombyggnader av densamma.

Sagda ändamål uppnås medelst en anordning enligt den föreliggande uppfinningen, som i huvudsak kännetecknas därav att utmed omkretsen av behållartrumman vid ena gavelns periferi är en ring med axiellt riktade medbringare anordnad att sträcka sig förbunden med trumman varvid en roterbar drivdel, som uppvisar ett antal tappliknande drivorgan mottagbara i utrymmen mellan sagda medbringare, är företrädesvis permanent anordnad invändigt i sagda ugnsutrymme vid området av en ugnssidovägg.

Den föreliggande uppfinningen beskrives i det följande såsom ett föredraget utföringsexempel varvid hänvisas till de bifogade ritningarna på vilka,

FIG 1 visar en perspektivvy av en varmluftsugn med en tillagningsanordning för pommes frites i berett läge,

FIG 2 visar en frontvy av anordningen,

FIG 2A visar en sidovy av anordningen,

FIG 3 visar en sidovy av en trumma, och

FIG 4 visar en ovanvy av en spärr för trumman.

Invändigt i en företrädesvis konventionell ugn 1, som är anordnad att fungera med varmluft 2 för att värma upp det befintliga utrymme 3 i ugnen 1 där mat avses värmebehandlas är en med luftgenomsläppspöppningar 4 uppvisande behållartrumma 5 drivbart mottagbar. I sagda bildade anordning 6, som är avsedd för tillagning av livsmedel utgörandes av pommes frites eller andra av potatis framställda produkter eller livsmedel som är

förbehandlade med flott/r, är i första hand pommes frites avsedd att mottagas i sagda som matmottagningsbehållare fungerande behållartrumma 5 för värmebehandling i i sagd varmluftsugn 1 avsett tillagningsutrymme.

Trummans rotationsaxel 7 är därvid anordnad att sträcka sig huvudsakligen horisontellt.

Mellan den företrädesvis cylinderformiga behållartrummans varandra motstående gavlarna 8, 9 och till dess omkretskant 8A, 9A, anslutande mantelyta 10 bildas trummans invändiga matlagningsutrymme 11 avsett för mottagande av pommes fritten 12 etc. In till sagda utrymme 11 sträcker sig luftgenomsläppsöppningar 4 från trummans utsida, såväl utmed trummans mantelyta 10 som utmed trummans båda gavlarna 8, 9.

Trumman 5 kan företrädesvis vara tillverkad av rostfri tråd 14 i form av nät 13 med sagda öppningar 14 sträckande sig mellan tråden 14. Gavlarna har i förstärkande syfte förstärkningsstag 15, exempelvis stag sträckande sig korsformigt, och en bäraxel 16 som sträcker sig genom hela trumman 5 förbinder gavlarna 8, 9, med varandra för att kunna uppbära trumman 5 därmed.

För att möjliggöra åtkomst utifrån till trummans invändiga mottagningsutrymme 11 finnes en med tillslutningsmedel 17 försedd öppning 18 anordnad att sträcka sig genom trummans mantelyta 10. Företrädesvis är tillslutningsdelen bildad av en svängbart lagrad lucka 17 och som är försedd med ett lås 19, 19A för att fastlåsa luckan 17 i tillslutet läge, resp för att företrädesvis automatiskt påverkas att öppna luckan 17.

- Drivningen av trumman 5 är avsedd att åstadkommas medelst en utmed omkretsen av behållartrumman 5, vid ena gaveln 9 till dess periferi belägen ring 20, som har ett flertal axiellt riktade medbringare 21, anordnade att sträcka sig förbunden med trumman 5.

Med sagda drivring 20 är en drivdel 22 som uppvisar ett antal tapplikande drivorgan 23 mottagbara i utrymmen 24 mellan sagda medbringare 21 hos ringen 20, företrädesvis permanent anordnad invändigt i sagda ugnsutrymme 3.

Företrädesvis är drivdelen 22 belägen vid ett område 25 av en ugnssidovägg 26 och upptill hos ugnen.

500 872

Vid drivning av en på ritningarna ej visad motor-enhet i en påbyggnad 2' på ugnen 1 drives drivdelen 22 med sina drivorgan 23 att mottagas i resp utrymme 24 mellan medbringarna 21 och därvid påverka drivringen 20 att rotera trumman 5 i önskad rotationsriktning 28, 29.

Genom att drivorganen 23 är tappliknande erfordras ej någon större grad av precision för att kunna samverka med drivringen 20 utan spelet mellan drivorganen 23 och medbringarna 21 kan vara stort men att funktionen ändå är tillfredsställande.

Trumman 5, som företrädesvis är löstagbart mottagbar invändigt i en ugn 1 av det slag som benämnes vara gastronomanpassad har vid resp. gavel 8, 9 vid ändarna 30, 31 av den genom trumman 5 sig sträckande axeln 16 är anordnade glidorgan 32, 33 för samverkan med utmed resp ugnssidogavlar 34, 35 horisontellt sig sträckande gejdrrar 36, 37. Sagda gejdrrar 36, 37 fungerar i vanliga fall som plåtsyrningar för plåtar som uppbäres i ugnen 1 för tex bakningsändamål, värningsändamål etc. och de är tillsammans med resp sidogavel 34, 35 löstagbara för att kunna spolas av, diskas etc.

Ett med spärrorgan 38 uppvisande glidorgan 33 är medelst en manuellt påverkbar fjäderkraft påverkad låsarm 39 anordnad löstagbar från fastlåst roterbart läge I för behållar-trumman 5 såsom visas t.ex. fig 2, i en ugn 1. En hållighet 40 hos spärrorganet 38 kan vara samverkbär med en passande från ugnssidoväggen 26 utskjutande tapp 40A, och spärrorganet 38 bortkopplas från ingrepp därmed genom svängpåverkan av låsar-men 39 mot verkan av en fjäder 41.

Slutligen för att åstadkomma effektiv omblandning av sagda pommes frites etc 12 har trumman invändigt i dess mottagningsutrymme 11 ett antal tvärs rotationsriktningen 28, 29 för trumman 5 sig sträckande tumlare 42, exempelvis i form av triangelformade plåtar. Vid rotering av trumman 5 påverkar sagda tumlare 42 pommes friten 12 däri att blandas om effektivt.

Ett förklarande för tillagning av livsmedel 12, utgörandes av pommes frites eller andra av potatis framställda produkter eller livsmedel som är förbehandlade med flotttyr. i mottagningsbehållare 5 anpassad för värmebehandling av livsmedlet 12 i fråga i ett tillagningsutrymme 1, tillgår enligt föreliggande uppfinning att man fyller pommes frites etc 12 med lämplig

mängd exempelvis 5-8 kilo i en roterbar behållartrumma 5 som uppvisar en mängd luftgenomsläppsöppningar 4.

Man mottäger sagda trumma 5 invändigt i en med varmluft 2 fungerande ugn 1.

Vid tillagningsskedet för livsmedelet 12 drives behållartrumman 5 att roteras 28, 29 kring en i huvudsak horisontell rotationsaxel 7.

Därvid tillför man varmluft 2 huvudsakligen i riktning mot behållartrummans gavlar 8, 9 för genomströmning av desamma. Trumman 5 får därvid drivas att rotera i avsedd riktning 28, 29 och under tillräcklig tid för att pommes friten 12 skall bli färdigtillagade, exempelvis 5-10 minuter utan någon tillföring av fet flottyr utan att endast varmluft ifylles i trumman 5 och i omgivande utrymne 3 därtill för värmebehandling.

När tillagningen är färdig kan man exempelvis låta påverka ett lås 19, 19A hos en tillslutningsdel 17 för trumman 5 att "automatiskt" öppnas och utlämna den färdigtillagade pommes friten 12, under drift av behållartrumman 5. Exempelvis kan en upplägningsplåt vara mottagbar under trumman 5 och på vilken pommes friten 12 automatiskt nedfaller vid rotation av trumman 5 för efterföljande servering vid varmhållning i ugnen 1.

Således möjliggöres att tillaga pommes frites och liknande i en roterande trumma utan att nyttja frittirbad härför vilket är både brandsäkert och hälsosamt.

En enligt ovan angiven trumma 5 för tillagning av pommes frites kan enkelt uttagas ur en varmluftsgn 1 efter frigöring av spärren 38 och utdragnig av glidorganen 32, 33 längs passande gejdrrar 36, 37 i ugnen 1 för t.ex. rengöring eller om ugnen 1 skall nyttjas för annan livsmedelsbehandling än enligt den ovan sagda.

Uppfinningen är ej heller begränsad till det ovan sagda och det på ritningarna visade utan kan varieras inom ramen för patentkraven utan att uppfinningstanken frångås.

500 872

Patentkrav.

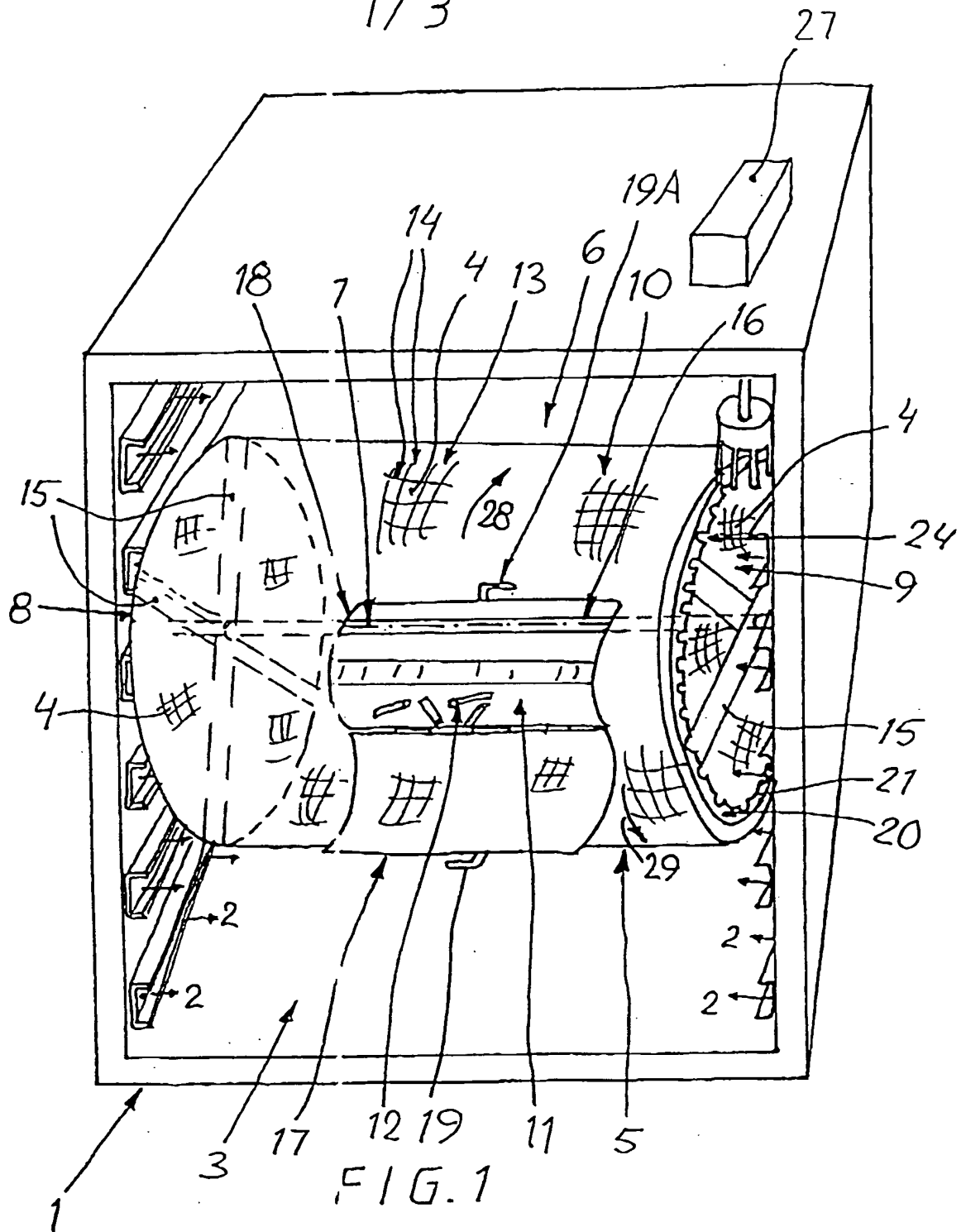
1. Anordning för tillagning av livsmedel, utgörandes av pommes frites (12) eller andra av potatis framställda produkter eller livsmedel som är förbehandlade med flotttyr, i en med luftgenomsläppsöppningar (4) uppvisande behållartrumma (5), som är drivbart mottagbar invändigt i en med varmluft (2) fungerande ugn (1) med trummans rotationsaxel (7) sträckande sig huvudsakligen horisontellt, anpassad för värmebehandling av livsmedlet ifråga i ett tillagningsutrymme (3) kännetecknad därav, att utmed omkretsen av behållartrumman (5) vid ena gavelns periferi är en ring (20) med axiellt riktade medbringare (21) anordnad att sträcka sig förbunden med trumman (5), varvid en roterbar drivdel (22), som uppvisar ett antal tappliknande drivorgan (23) mottagbara i utrymmen (24) mellan sagda medbringare (21), är företrädesvis permanent anordnad invändigt i sagda ugnsutrymme (3) vid området av en ugnssidovägg (26).

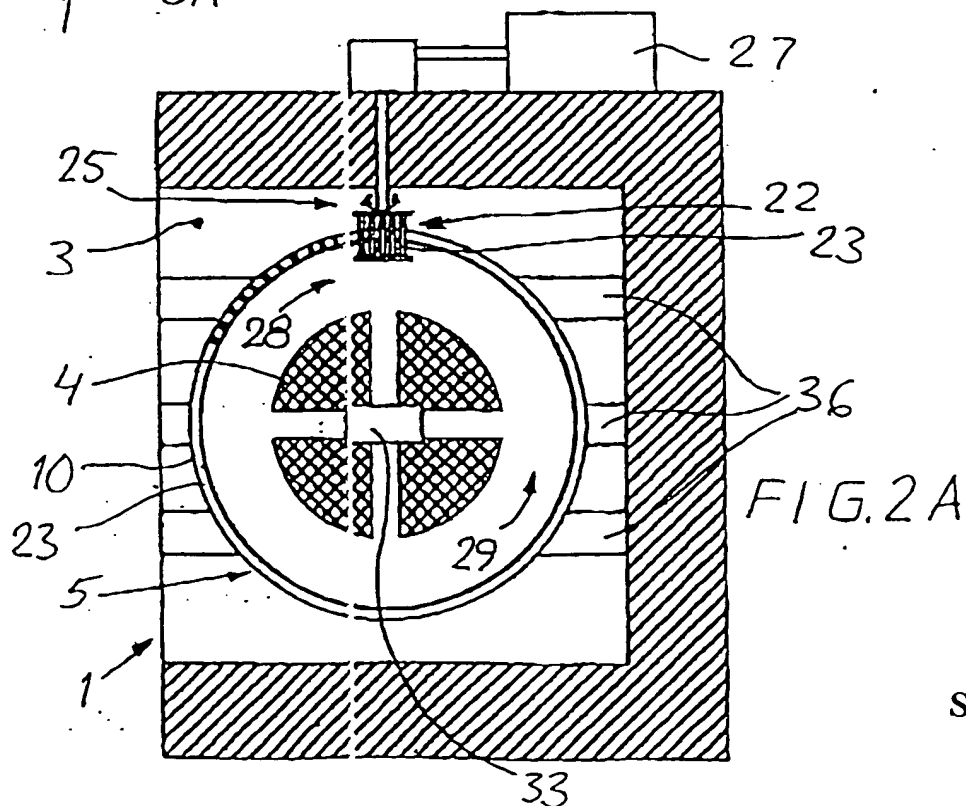
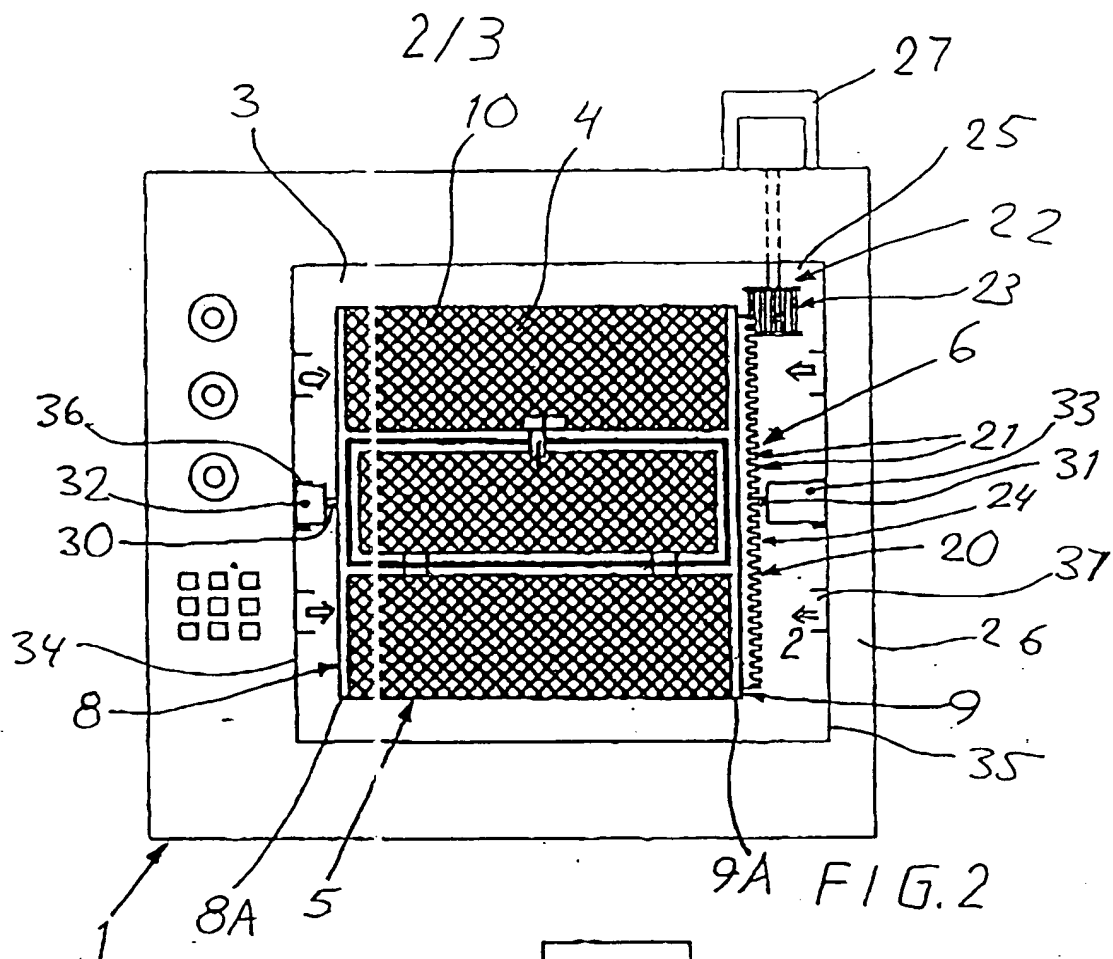
2. Anordning enligt patentkrav 1, kännetecknad därav, att den cylinderformiga behållartrumman (5) uppvisar luftgenomsläppsöppningar (4) såväl utmed dess mantelyta (10) som utmed dess båda gavlar (8, 9).

3. Anordning enligt patentkrav 2, kännetecknad därav, att en med tillslutningsdel (17) försedd öppning (18) är anordnad att sträcka sig genom mantelytan (10).

S 0002620

1/3





3/3

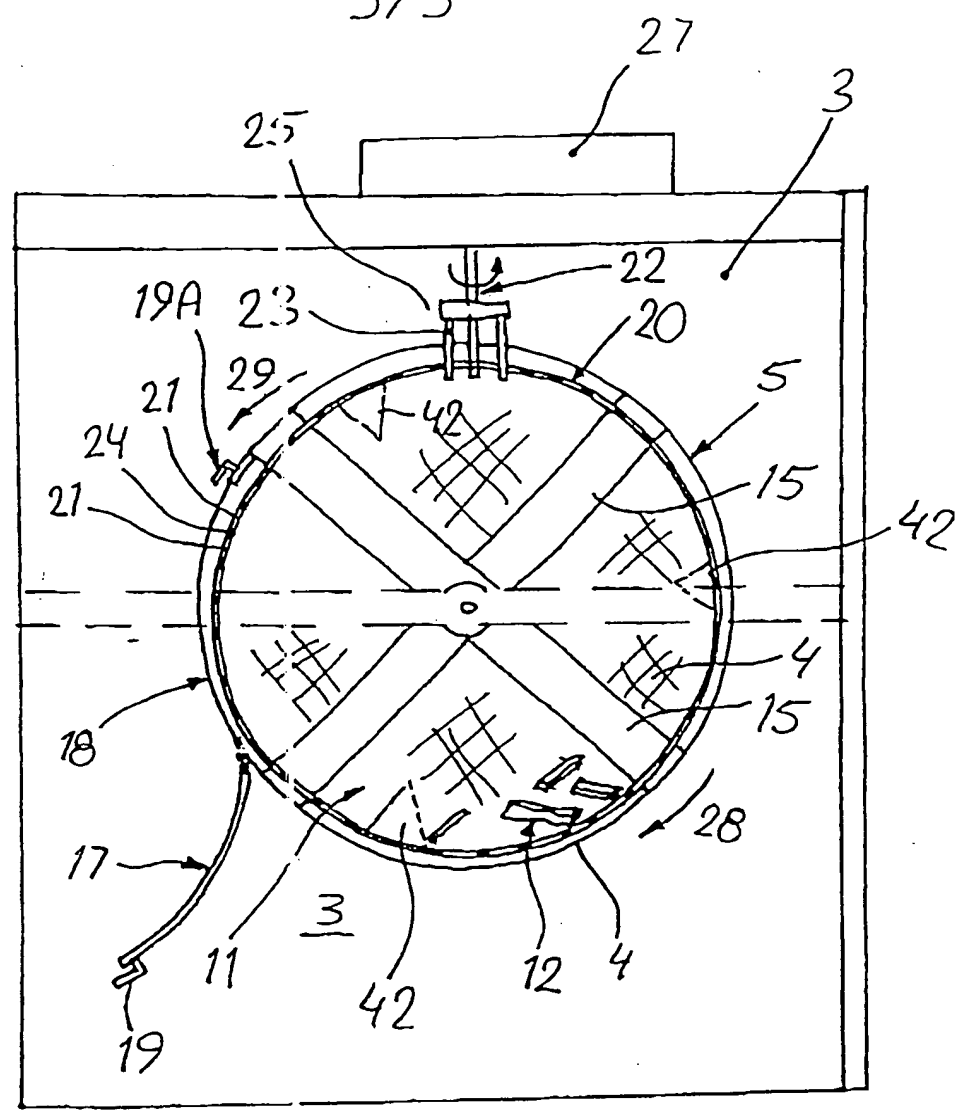


FIG. 3

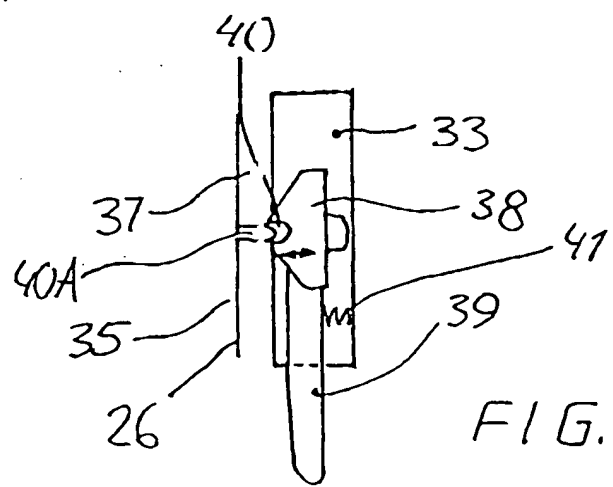


FIG. 4